

# CASTEL FIRMIAN

## MOSCATO GIALLO



VARIEDAD AROMÁTICA HECHA EXCLUSIVAMENTE DE UVAS COSECHADAS DE UNA PEQUEÑA ÁREA AL SUR DEL TRENTO DONDE EL CLIMA TEMPLADO Y EL VIENTO PROCEDENTE DEL LAGO GARDA DESTACA SU GRAN FRAGANCIA.

### ÁREA DE PRODUCCIÓN

SE CULTIVA ESTA VARIEDAD EN UNA PEQUEÑA ZONA EN EL NORTE DEL LAGO GARDA, EN TRENTO

### VINIFICACIÓN

UNA PARTE DE LAS UVAS SE DEJAN SOBREMADURAR NATURALMENTE EN LA VID, VINIFICACIÓN TRADICIONAL EN MACERACIÓN FRÍA Y FERMENTACIÓN CONTROLADA A UNA TEMPERATURA DE 16-18 C.

LA FERMENTACIÓN SE INTERRUMPE CON EL ENFRIAMIENTO DEL MOSTO PARA OBTENER LOS NIVELES DE AZÚCAR DESEADOS.

### CARACTERÍSTICAS

COLOR AMARILLO PAJA INTENSO.  
VINO AROMÁTICO, INTENSO Y DULCE CON TOQUES DE FRUTA TROPICAL COMO DURAZNO Y MELÓN.  
DULCE E INTENSO.

### CONTENIDO ALCOHÓLICO

10.5% ALC. VOL.

### MARIDAJE

IDEAL PARA MARIDAR CON STRUDEL DE MANZANA, FRUTA DESHIDRATADA Y POSTRES.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

10-12°C